Cuisinart®



Sorbetière
Ice cream maker

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones **ICE30BCE**

SOMMAIRE

1. Introduction 4
2. Description du produit 4
3. Mode d'emploi 5
A. Préparer le bol accumulateur de froid 5
B. Assembler la sorbetière 5
C. Préparer des desserts ou des boissons glacés 5
D. Démonter la sorbetière 5
E. Trucs et astuces 5
6. Nettoyage & Entretien 6
7. Consignes de sécurité 6

CONTENTS

1. Introduction 8
2. Product Description 8
3. Instructions for Use 9
A. Preparing the freezer bowl 9
B. Assembling the Ice Cream Maker 9
C. Making Frozen Desserts or Drinks 9
D. Dismantling the Ice Cream Maker 9
E. Hints & Tips 9
6. Cleaning & Maintenance 10
7. Safety Cautions 10

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung 12
2. Produktbeschreibung 12
3. Gebrauchsanleitung 13
A. Vorbereiten des Gefriergefäßes 13
B. Zusammensetzen des Speiseeisbereiters 13
C. Zubereiten von gefrorenen Süßspeisen oder Getränken 13
D. Auseinandernehmen des Speiseeisbereiters 13
E. Tipps & Tricks 13
6. Reinigung & Pflege 14
7. Sicherheitshinweise 14

INHOUD

1. Inleiding 16
2. Productbeschrijving 16
3. Gebruiksinstructies 17
A. De diepvriezerkom klaarmaken 17
B. De Roomijsmachine assembleren 17
C. Bevroren desserts of drankjes maken 17
D. De Roomijsmachine uit elkaar nemen 17
E. Hints & Tips 17
6. Reiniging & Onderhoud 18
7. Veiligheidsvoorschriften 18

CONTENUTO

1. Introduzione 20
2. Descrizione del prodotto 20
3. Istruzioni per l'uso 21
A. Preparare il recipiente accumulatore di freddo 21
B. Assemblare la sorbettiera 21
C. Preparare dessert o bevande ghiacciate 21
D. Smontare la sorbettiera 21
E. Consigli e accorgimenti 21
6. Pulizia e manutenzione 22
7. Istruzioni di sicurezza 22

CONTENIDO

1. Introducción 24
2. Descripción del producto 24
3. Modo de empleo 25
A. Preparar el recipiente acumulador de frío 25
B. Montar la sorbetera 25
C. Preparar postres o bebidas heladas 25
D. Desmontar la sorbetera 25
E. Trucos 25
6. Limpieza y mantenimiento 26
7. Consignas de seguridad 26

1. INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat de votre sorbetière Cuisinart.

Depuis plus de 30 ans, l'objectif de Cuisinart est de produire les équipements ménagers les plus raffinés pour que les ménagères et les professionnels disposent des meilleurs outils pour exprimer leur créativité.

Tous les produits Cuisinart sont fabriqués pour avoir une durée de vie exceptionnellement longue. Ils sont conçus pour être faciles à manipuler et pour offrir une excellente performance jour après jour. Ils sont aujourd'hui considérés par les chefs cuisiniers du monde entier comme des produits de référence.

Quoique vous cuisiniez, cela n'en sera que meilleur avec Cuisinart.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT.

1. Couvercle facile à verrouiller
2. Bras mélangeur
3. Bol accumulateur de froid d'une capacité de 2 L
4. Socle du boîtier
5. Bouton on/off
6. Pied en caoutchouc



Lisez attentivement l'intégralité des explications avant d'utiliser votre appareil. Conservez-les pour l'éventualité où vous devriez les relire.

3. MODE D'EMPLOI.

A. Préparer le bol accumulateur de froid.

- Le bol accumulateur de froid doit être complètement refroidi avant que vous ne commenciez à vous en servir. Avant de le refroidir, lavez et essuyez le bol. Enveloppez-le dans un sac en plastique pour éviter les brûlures par le froid. Le temps nécessaire au refroidissement du bol accumulateur de froid dépend de la température de votre congélateur.
- Lorsque la température du congélateur est de -17°C ou inférieure, il faut en général 12 heures. Pour savoir si le bol est complètement refroidi, secouez-le. Si vous n'entendez pas de bruit de liquide, c'est qu'il est entièrement gelé.
- Nous vous recommandons de placer le bol accumulateur de froid à l'arrière de votre congélateur, là où la température est la plus froide. Placez le bol accumulateur de froid sur une surface plane et en position verticale afin de le refroidir de manière uniforme. Pour plus de facilité, laissez votre bol accumulateur de froid en permanence dans le congélateur. Il sera ainsi toujours prêt à être utilisé.

B. Assembler la sorbetière.

- Retirez le bol accumulateur de froid du congélateur et ôtez le sac en plastique. Placez le bol accumulateur de froid au centre de la base.

  N.B. Le bol va commencer à dégeler rapidement après avoir été retiré du congélateur, vous devez donc l'utiliser immédiatement. Votre recette doit être prête avant d'assembler la sorbetière.
- Placez le bras mélangeur dans le bol accumulateur de froid.

  N.B. Le bras ne s'imbrique pas de façon rigide, il repose juste au centre du bol.
- Placez le couvercle sur la base et faites-le pivoter pour le verrouiller. Le mécanisme de verrouillage facile permet au couvercle d'être posé sur la base dans de multiples positions.

C. Préparer des desserts ou des boissons glacés.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, préparez les ingrédients dans un récipient à partir duquel vous pourrez les verser facilement.
- Placez le bouton sur la position ON, le bol accumulateur de froid commencera à tourner.
- Versez immédiatement les ingrédients par le couvercle. Remplissez le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord, car le processus de congélation fera augmenter le volume des ingrédients.
- Les desserts ou les boissons glacés seront prêts en 20-30 minutes. Le temps dépendra de la recette et du volume de dessert ou de boisson que vous préparez. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus ferme, transférez le dessert ou la boisson dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant 2 heures ou plus.

  N.B. Si de la crème glacée colle au bras mélangeur, arrêtez brièvement la machine et, à l'aide d'une spatule, détachez la crème du bras pour la replacer dans le bol accumulateur de froid.

  N.B. Ne conservez pas les desserts ou les boissons glacés dans le bol accumulateur de froid. Ils colleraient aux parois du bol et l'endommageraient. Transférez toujours vos préparations dans un récipient hermétique en plastique.

D. Démonter la sorbetière.

- Retirez le couvercle du boîtier en le faisant légèrement pivoter pour qu'il se débloque et en le soulevant.
- Soulevez doucement le bras mélangeur et, ensuite, le bol accumulateur de froid. Servez la glace alors préparée ou, pour obtenir une texture plus ferme, transférez votre préparation dans un récipient hermétique que vous placerez au congélateur.

E. Trucs & astuces

- Votre recette ne doit pas comporter plus de 1,5 litre de liquide, car son volume va augmenter.
- Le temps de préparation dépend de la recette, de la quantité préparée et de la température des ingrédients utilisés. Toutes les recettes reprises dans ce livret ont une durée comprise entre 15 et 30 minutes.
- Certaines recettes utilisent des ingrédients précuits. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de refroidir le mélange pendant une nuit avant de l'utiliser.
- Avant de surgeler la préparation, le mélange peut être conservé au réfrigérateur pendant une durée maximale de 3 jours (en fonction de la date de conservation des ingrédients utilisés).

- Votre sorbetière Ice Cream Deluxe fabrique de la glace à partir d'ingrédients naturels frais, c'est-à-dire sans les conservateurs que l'on trouve dans les glaces achetées en magasin. Elle n'aura donc pas la même consistance dure. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus ferme, transférez la glace dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur pendant 2 heures ou plus avant de la servir.
- Plus vos ingrédients sont gras, plus votre glace sera riche et crémeuse. En utilisant des ingrédients allégés, il est possible que cela modifie le goût, la consistance et la texture de votre dessert. Lorsque vous remplacez les ingrédients prévus dans une recette, assurez-vous de bien utiliser la même quantité que celle des ingrédients prévus au départ.
- Vous pouvez également remplacer le sucre par de l'édulcorant. Si votre recette doit être précuite, ajouter l'édulcorant après avoir chauffé les ingrédients (après les avoir cuits). Mélanger de manière homogène de façon à dissoudre l'édulcorant.
- Lorsque vous préparez du sorbet, vérifiez la maturité et la teneur en sucre du fruit avant de débuter la recette. La congélation réduit la teneur en sucre du fruit. Il ne sera donc plus aussi sucré une fois préparé. Si le goût du fruit est acide, ajouter du sucre à votre préparation. Si le fruit est très mûr ou très sucré, réduisez la quantité de sucre prévue pour la recette.
- Remplissez le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord. Tenez compte de cette consigne si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients.
- Des ingrédients bien refroidis doivent être mixés moins longtemps.
- Le temps de mixage peut varier en fonction des ingrédients et des types de recette.
- Les ingrédients tels que des copeaux de chocolats et des noisettes doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la recette.
- Dès que le dessert ou la boisson commence à s'épaissir, ajouter les ingrédients par le couvercle.
- Les noisettes ou autres ingrédients de ce type doivent être concassés au préalable.

4. NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer le socle, utilisez un chiffon humide. Séchez ensuite. N'utilisez jamais de produits abrasifs et ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Pour nettoyer le bol accumulateur de froid, le couvercle et le bras mélangeur, utilisez une eau tiède savonneuse. Séchez soigneusement les différentes pièces avant de les ranger. Ne placez pas ces éléments au lave-vaisselle. N'utilisez jamais d'éponges ou d'ustensiles à récurer, car vous endommageriez votre bol.
- S'il est mouillé, ne placez pas le bol accumulateur de froid dans le congélateur. Ne conservez pas le couvercle, le bras mélangeur ou le socle dans le congélateur. Vous pouvez conserver le bol accumulateur de froid dans le congélateur, en position verticale, afin qu'il soit toujours prêt à être utilisé. Auparavant, enveloppez le bol dans un sac en plastique pour éviter les brûlures par le froid.
- Ne conservez pas les desserts glacés dans le bol accumulateur de froid. Pour les conserver plus longtemps au congélateur, transférez les desserts dans un récipient hermétique.

N.B. Conservée au congélateur, la glace va perdre sa consistance souple et durcir.

5. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Respectez toujours ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser ou d'endommager votre sorbetière. Cet appareil ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi.

- N'immergez pas le socle du boîtier dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne le mettez pas au lave-vaisselle. Débranchez le socle de la prise de courant et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide. Laissez-le sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Débranchez toujours votre appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
- Débranchez toujours la prise de l'alimentation électrique lorsque vous n'utilisez pas votre appareil, avant d'ajouter des accessoires ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
- Ne débranchez jamais la prise électrique en tirant sur le fil. Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de retirer la prise d'alimentation électrique.
- Evitez de toucher les parties mobiles. Lorsque vous faites

fonctionner votre sorbetière, gardez vos mains, vêtements, spatules et autres ustensiles à distance afin d'éviter tout risque de blessure et/ou de dommage à votre appareil.

- N'utilisez jamais d'éponge à récurer pour nettoyer votre appareil. Utilisez un chiffon humide imbibé d'eau tiède.
- Ne laissez pas le fil de la sorbetière passer au-dessus du bord de la table ou de la surface de travail.
- N'utilisez pas cet appareil si le fil est endommagé. Si le fil est endommagé, il doit être remplacé par un électricien agréé par le fabricant ou son service d'entretien. (Voir rubrique «Service après-vente au Royaume-Uni»).
- N'utilisez pas cet appareil s'il est tombé sur le sol ou s'il montre des signes de dommage. Cessez immédiatement de vous en servir. (Voir rubrique «Service après-vente au Royaume-Uni»).
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur. Retournez l'appareil à «Cuisinart Service Centre». Il sera examiné, réparé ou remplacé. (Voir rubrique «Service après-vente au Royaume-Uni»).
- Cet appareil ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Conservez ce mode d'emploi pour l'éventualité où vous devriez le relire.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur uniquement.
- Usage domestique uniquement.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des adultes ou des enfants dont le manque d'expérience, de connaissances du produit ou le handicap pourrait les mettre en situation de danger sauf s'ils ont reçu des instructions adéquates ou s'ils sont correctement supervisés.
- Les enfants doivent toujours être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux exigences de base des Directives 04/108/CEE (Compatibilité électromagnétique) et 06/95/CEE (sécurité des appareils électriques domestiques) amendés par la Directive 93/68/CEE (marquage CE).
- N'utilisez pas de pièces autres que celles recommandées ou vendues par Cuisinart.
- **ATTENTION** : Une prise qui a été enlevée et qui est insérée dans une prise de 13 amp peut constituer un grave danger. Assurez-vous que la prise qui a été retirée est éliminée en respectant les mesures de sécurité.
- **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés.
- N'utilisez pas le bol accumulateur de froid sur des flammes, des plaques chaudes ou dans des fours. Ne l'exposez pas à une source de chaleur. Ne lavez pas le bol au lave-vaisselle, car il y a un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

Le symbole  affiché sur le produit et sur son emballage indique que l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être conduit au point de collecte destiné au recyclage des équipements électriques et électroniques.

En s'assurant que ce produit est éliminé correctement, vous éviterez toutes les conséquences potentiellement néfastes sur l'environnement et la santé humaine que pourrait entraîner une manipulation inappropriée de ce type de déchet. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre administration communale ou votre centre de tri ménager.

1. INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of your new Cuisinart Ice Cream.

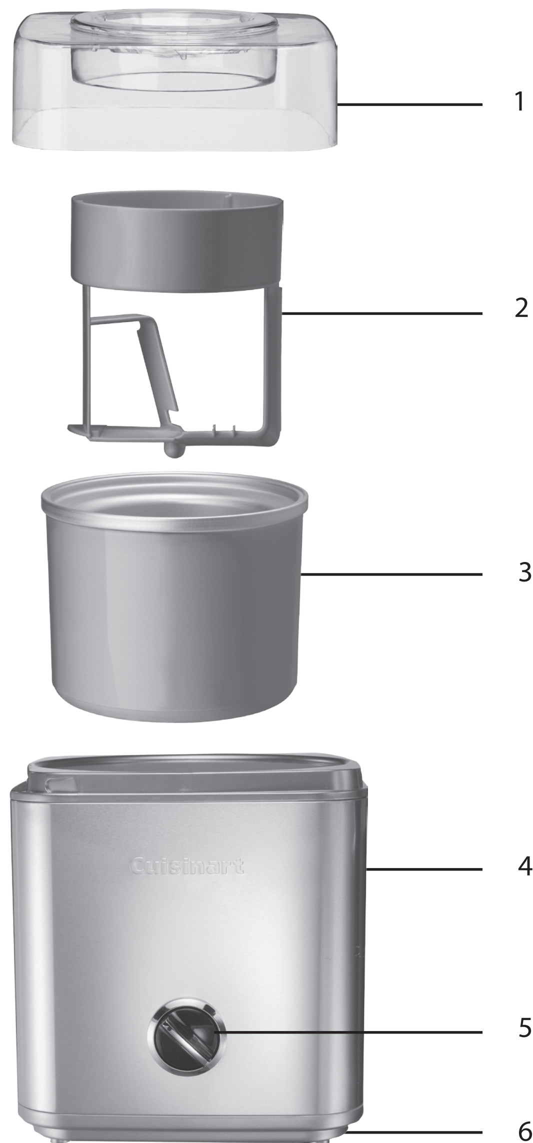
For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment so that cooks at home as well as professional chefs have the tools to express their creativity.

All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life, and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day. That is why they have come to be regarded as the defining machines in their field by chefs across the world.

Whatever you cook, cook it better with Cuisinart.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Easy-Lock Lid
2. Mixing Arm
3. 2L Freezer Bowl
4. Housing Base
5. On/Off Switch
6. Rubber Feet



Read all the instructions thoroughly before using the appliance and keep in a safe place for future reference.

3. INSTRUCTIONS FOR USE

A. Preparing the Freezer Bowl

- The freezer bowl must be completely frozen before you begin. Before freezing, wash and dry the bowl. Wrap it in a plastic bag to prevent freezer burn. The length of time required to freeze in the freezer, depends on the temperature of your freezer.
- In general, freezing time should be a minimum of 12 hours, with a freezer temperature of -17°C or cooler. To determine whether the bowl is completely frozen, shake it. If you do not hear liquid moving, the cooling liquid is frozen.
- We recommend that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest. Place the freezer bowl on a flat surface in its upright position for even freezing. For convenience, leave your freezer bowl in the freezer at all times. You can take it out any time for immediate use.

B. Assembling the Ice Cream Maker

- Remove the freezer bowl from the freezer and remove the plastic bag. Place the freezer bowl into the centre of the base.
  N.B. The bowl will begin to defrost rapidly after being removed from the freezer, therefore use immediately. Have your recipe prepared before assembling the ice cream maker.
- Place the mixing arm in the freezer bowl.
  N.B. The arm does not fit tightly, it just rests in the centre of the bowl, with the circle facing up.
- Place lid onto the base, and twist to lock into place. The easy lock lid mechanism allows the lid to rest on the base in multiple positions.

C. Making Frozen Desserts or Drinks

- For best results, prepare the ingredients in a container from which it is easy to pour.
- Lift the switch to the ON position, the freezer bowl will begin to turn.
- Immediately pour ingredients through the lid. Do not fill the freezer bowl higher than 2cm from the top, as the ingredients will increase in volume during the freezing process.
- Frozen desserts or drinks will be ready in 20-30 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert or drink you are making. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert or the drink to an airtight container and store in the freezer for 2 or more hours.
  N.B. If the Ice cream is stuck on top of the mixing arm, stop the machine briefly and use a spatula to scoop the ice cream off the arm back into the freezer bowl
  N.B. Do not store the frozen desserts or drinks in the freezer bowl. Desserts and drinks will stick to the side of the freezer bowl and may damage the bowl, always transfer to a plastic airtight container.

D. Dismantling the Ice Cream Maker

- Remove the lid from the housing by twisting slightly out of its locked position and lifting up.
- Carefully lift out the mixing arm, followed by the freezer bowl. Serve the ice cream, or, for a firmer texture, scoop into an airtight container and place in the freezer.

E. Hints & Tips

- Your recipe should be no more than 1.5 litres of liquid, as it will expand in volume.
- Processing time depends on the recipe, the amount of dessert being made and the temperature of the ingredients being used. All recipes take between 15 and 30 minutes.
- Some recipes use pre-cooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using.
- Prior to freezing, most mixed recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days (depending on the use by date of the ingredients being used)
- Your Ice Cream Deluxe makes ice cream using fresh natural ingredients, i.e. without the preservatives etc as found in commercial ice creams. Therefore it will not have the same hard consistency, for a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store it in the freezer for at least 2 hours before serving.
- However, the higher the fat content the richer and creamier the result. Using lower fat substitutes may change the taste, consistency and texture of the dessert. When substituting ingredients, ensure you use the same quantity of the substitute as the original ingredient required.

- You may also substitute artificial sweeteners for sugar. If the recipe is to be pre-cooked, add the sweetener after the heating process is complete (the ingredients have been cooked). Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener.
- When making sorbet, test the ripeness and sweetness of the fruit before you begin. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will not taste as sweet as the recipe mixture. If the fruit tastes tart, add sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe.
- Do not fill the mixing bowl higher than 2cm away from the top. Take this into consideration if you wish to add extra ingredients through the lid.
- Well chilled ingredients require shorter mixing times.
- Mixing times suggestions can vary due to ingredients and type of recipe.
- Ingredients such as chocolate chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete.
- Once the dessert or drink has begun to thicken, add the ingredients through the lid.
- Hazelnuts and other similar ingredients should be roughly chopped beforehand.

4. CLEANING & MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before cleaning.
- To clean the base, wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasive cleaners or immerse in water.
- To clean the freezer bowl, lid and mixing arm, wash by hand in warm soapy water and dry thoroughly before storing. Do not put in the dishwasher. Never use abrasive cleaners or utensils such as scouring pads as this will damage the bowl.
- Do not put the freezer bowl in the freezer if it is wet. Do not store the lid, mixing arm or base in the freezer. You may store the mixing bowl in the freezer, in its upright position for convenient, immediate use. Before freezing, wrap the bowl in a plastic bag to prevent freezer burn.
- Do not store frozen desserts in the freezer bowl. Transfer desserts to an airtight container for longer storage in the freezer.

  N.B. The ice cream will lose its soft consistency and harden after it is stored in the freezer

5. SAFETY CAUTIONS

Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book.

- Do not immerse the housing base in water or any other liquid or put it in a dishwasher. Disconnect from the mains and clean using a damp cloth. Allow to dry thoroughly before re-use.
- Always disconnect the appliance immediately after use.
- Always unplug from the mains outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Never disconnect the plug by pulling on the mains lead.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing and spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
- Never use a scourer to clean appliance. Wipe with a warm moist cloth.
- Do not allow the lead to overhang the edge of the table or work surface.
- Do not use this appliance if the lead is damaged. In the event of damage the lead must be replaced by a specialist lead available from the manufacturer or its service agent. (See "UK After Sales Service" section).
- Do not use the appliance if it has fallen or shows signs of damage. Discontinue use immediately. (see "UK After Sales Service" section).
- No repair can be carried out by the user. Return the appliance to the 'Cuisinart Service Centre' for inspection and repair or replacement. (See 'UK After Sales Service' section).
- Use this appliance only as described within these instructions for use. Retain these for future reference.
- For indoor use only.
- For domestic use only.
- This appliance should not be used by adults or children whose lack of experience, product knowledge or disability might cause a hazard, unless they have been correctly instructed and are adequately supervised.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EEC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EEC (Safety of domestic electrical appliances) amended by Directive 93/68/EEC (CE Marking).

- Do not use any attachments other than those recommended or sold by Cuisinart.
- **WARNING:** A cut off plug inserted into a 13 amp socket is a serious safety hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.
- **WARNING:** Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.
- Do not use any attachments other than those recommended
- Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or ovens. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

I. INHALTSVERZEICHNIS

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cuisinart Ice Cream.

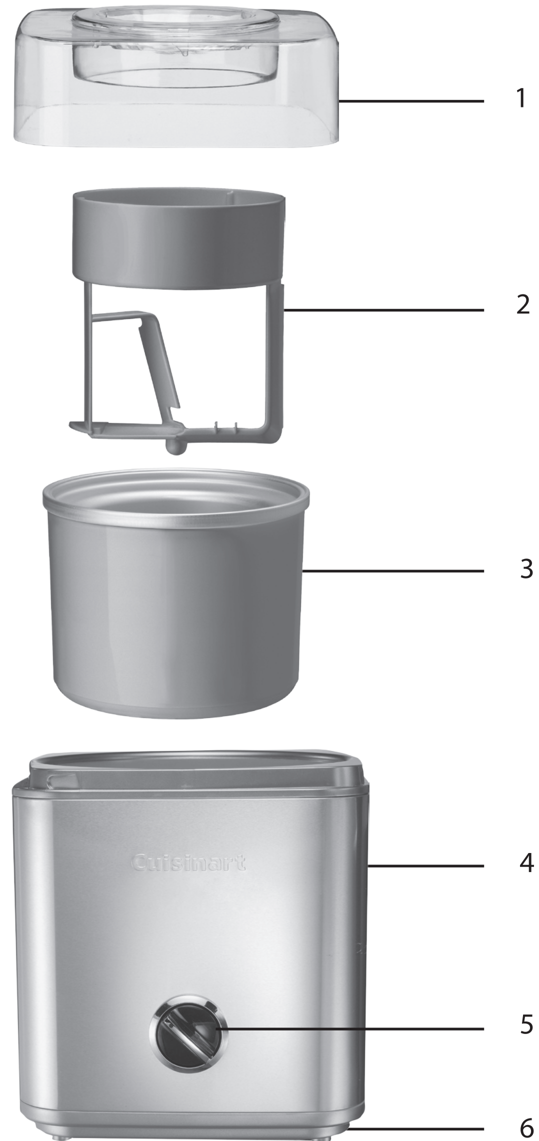
Seit mehr als 30 Jahren ist es das Ziel von Cuisinart, die besten Küchengeräte herzustellen, so dass sowohl die Köche zu Hause als auch professionelle Chefs gut ausgerüstet sind, um ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Alle Produkte von Cuisinart sind außerordentlich langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen. Aus diesem Grund werden sie von Chefs in der ganzen Welt als die Geräte betrachtet, an denen sich alle anderen ihres Bereichs messen lassen müssen.

Was immer Sie kochen, Sie kochen es besser mit Cuisinart.

2. PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Leicht verschließbarer Deckel
2. Mischarm
3. 2L Gefriergefäß
4. Gehäusesockel
5. Ein-/Ausschalter
6. Gummifüße



Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam die Gebrauchsanleitung und verwahren Sie diese für weitere Bezugnahme an einem sicheren Platz.

3. GEBRAUCHSANLEITUNG

A. Vorbereiten des Gefriergefäßes

- Bevor Sie beginnen, muss das Gefriergefäß vollständig gefroren sein. Das Gefäß vor dem Einfrieren waschen und abtrocknen. Wickeln Sie es in eine Plastiktüte, um Gerätebrand zu vermeiden. Die Dauer der Einfrierzeit im Tiefkühlgerät hängt von der Temperatur des Tiefkühlgeräts ab.
- Im Allgemeinen sollte die Einfrierzeit bei einer Gerätetemperatur von -17°C oder kälter mindestens 12 Stunden betragen. Schütteln Sie das Gefäß, um festzustellen, ob es vollständig gefroren ist. Wenn Sie keine Flüssigkeit mehr hören können, die sich bewegt, ist die Kühlflüssigkeit gefroren.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gefriergefäß an die Rückwand des Tiefkühlers zu stellen, wo es am kältesten ist. Stellen Sie das Gefäß im Tiefkühler aufrecht auf eine flache Oberfläche, so dass es gleichmäßig gefriert. Wir empfehlen Ihnen, das Gefriergefäß immer im Tiefkühler zu lassen. Dann ist es jederzeit bereit zum Gebrauch.

B. Zusammensetzen des Speiseeisbereiters

- Entnehmen Sie das Gefriergefäß aus dem Tiefkühler und entfernen Sie die Plastiktüte. Stellen Sie das Gefriergefäß in die Mitte des Sockels.

  Anm.: Das Gefäß wird nach der Entnahme aus dem Tiefkühler schnell anfangen abzutauen, undsollte darum sofort verwendet werden. Achten Sie darauf, dass alles parat ist, bevor Sie den Speiseeisbereiter zusammensetzen.
- Befestigen Sie den Mischarm im Gefriergefäß.

  Anm.: Der Arm sitzt nicht fest, sondern ruht locker mit dem Kreis nach oben in der Mitte des Gefäßes.
- Legen Sie den Deckel auf und drehen Sie ihn fest. Der Verschlussmechanismus ermöglicht unterschiedliche Positionen für den Verschlussdeckel.

C. Zubereiten von gefrorenen Süßspeisen oder Getränken

- Idealerweise sollten die Zutaten in einem Behälter zubereitet werden, aus dem sie sich leicht ausgießen lassen.
- Stellen Sie den Schalter auf die Position ON, und das Gefriergefäß beginnt sich zu drehen.
- Gießen Sie sofort die Zutaten durch den Deckel. Befüllen Sie das Gefriergefäß nicht höher als bis 2 cm unter den Rand, da die Zutaten während des Gefrierens an Volumen zunehmen.
- Gefrorene Süßspeisen oder Getränke sind in 20-30 Minuten fertig. Die Zeit ist abhängig von dem Rezept und von der Menge an Süßspeisen oder Getränken, die Sie zubereiten. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Dessert oder das Getränk in einen luftdichten Behälter und geben ihn noch 2 Stunde lang in den Tiefkühler.

  Anm.: Wenn Eiscreme oben auf dem Mischarm hängen geblieben ist, halten Sie die Maschine kurz an und schieben das Eis mit einem Spatel zurück in das Gefriergefäß.

  Anm.: Gefrorene Süßspeisen oder Getränke nicht im Gefriergefäß aufbewahren. Süßspeisen und Getränke werden an den Wänden des Gefriergefäßes ankleben und können das Gefäß beschädigen. Füllen Sie die fertigen Süßspeisen oder Getränke immer in einen luftdichten Kunststoffbehälter.

D. Auseinandernehmen des Speiseeisbereiters

- Drehen Sie leicht am Deckel, um ihn zu lösen und heben Sie ihn ab.
- Entnehmen Sie vorsichtig den Mischarm und danach das Gefriergefäß. Servieren Sie die Eiscreme direkt oder schaben Sie sie in einen luftdichten Behälter und geben sie noch in den Tiefkühler, falls Sie eine festere Konsistenz wünschen.

E. Tipps & Tricks

- Ihr Rezept sollte nicht mehr als 1,5 Liter ergeben, da es an Volumen zunimmt.
- Die Zubereitungszeit hängt von der Menge der zubereiteten Nachspeise und der Temperatur der verwendeten Zutaten ab. Alle Rezepte erfordern zwischen 15 und 30 Minuten.
- Einige Rezepte erfordern vorgekochte Zutaten. Für die besten Resultate sollte die Mischung vor dem Gebrauch über Nacht gekühlt werden.

- Die meisten Rezepte können vor dem Gefrieren bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden (abhängig vom Haltbarkeitsdatum der verwendeten Zutaten)
- Mit Ihrem Ice Cream Deluxe können Sie Speiseeis mit frischen, natürlichen Zutaten bereiten, z.B. auch ohne Konservierungsstoffe etc., die in handelsüblichen Eiscremes verwendet werden. Aus diesem Grund haben sie nicht dieselbe Konsistenz. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Süßspeise in einen luftdichten Behälter und geben ihn noch 2 Stunde lang in den Tiefkühler.
- Je höher jedoch der Fettgehalt, desto cremiger das Resultat. Entrahmte oder teilentrahmte Zutaten können Geschmack, Beschaffenheit und Konsistenz der Süßspeise beeinflussen. Wenn Sie andere Zutaten als im Rezept angegeben verwenden, achten Sie darauf, trotzdem dieselben Mengen zu verwenden.
- Sie können auch Zucker durch Süßstoffe ersetzen. Wenn das Rezept vorgekocht werden muss, fügen Sie den Süßstoff hinzu, nachdem der Erhitzungsprozess abgeschlossen ist (d.h. die Zutaten fertig gekocht sind). Rühren Sie die Mischung gut um, bis dass der Süßstoff aufgelöst ist.
- Bei der Zubereitung von Sorbet überprüfen Sie vorher, wie reif und süß das Obst ist. Durch den Gefrierprozess nimmt der süße Geschmack von Obst ab, so dass es weniger süß schmeckt als die Rezeptmischung. Bei saurem Obst mehr Zucker als im Rezept angegeben verwenden. Bei sehr reifem oder süßem Obst geben Sie etwas weniger Zucker hinzu.
- Das Gefriergefäß nicht mehr als bis 2 cm unter den Rand befüllen. Berücksichtigen Sie dies, wenn Sie später noch Zutaten durch den Deckel hinzugeben möchten.
- Gut gekühlte Zutaten erfordern kürzere Mischzeiten.
- Die Mischzeit kann je nach Zutaten oder Rezept von den Vorgaben abweichen.
- Zutaten wie Schokoladenschnitze und Nüsse sollten ca. 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzugegeben werden.
- Sobald die Süßspeise oder das Getränk begonnen haben, sämig zu werden, können die Zutaten durch den Deckel hinzugegeben werden.
- Nüsse oder ähnliche Zutaten müssen vorher zerhackt werden.

4. REINIGUNG & PFLEGE.

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Zum Reinigen des Sockels ein feuchtes Tuch verwenden. Nie mit Scheuermitteln reinigen oder in Wasser tauchen.
- Das Gefriergefäß, den Deckel und den Mischarm von Hand in warmer Seifenlauge spülen und vor dem Verstauen gut abtrocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Nie scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien wie Scheuerschwämme verwenden, da sie das Gefäß beschädigen.
- Das Gefriergefäß nicht in den Tiefkühler geben, wenn es nass ist. Den Deckel, Mischarm und Sockel nicht im Tiefkühler verstauen. Sie können das Gefriergefäß aufrecht stehen im Tiefkühler verwahren, so dass es immer zum Gebrauch bereit ist. Wickeln Sie das Gefäß in eine Plastiktüte, um Gerätebrand zu vermeiden.
- Gefrorene Süßspeisen nicht im Gefriergefäß aufbewahren. Füllen Sie die Süßspeisen in einen luftdichten Behälter, wenn sie länger im Tiefkühler gelagert werden sollen.

Anm.: Die Eiscreme verliert ihre cremige Beschaffenheit und wird härter, wenn sie im Tiefkühler gelagert wird.

5. SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie beim Betrieb des Geräts immer diese Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nur nach der beiliegenden Gebrauchsanleitung benutzt werden.

- Den Gehäusesockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in die Spülmaschine geben. Den Netzstecker ziehen und mit einem feuchten Tuch abwischen. Vor dem erneuten Betrieb immer gut trocknen lassen.
- Immer sofort nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Einsetzen oder Entfernen von Teilen, vor dem Reinigen und wenn das Gerät nicht verwendet wird, den Netzstecker ziehen.
- Niemals den Stecker am Kabel au de Steckdose ziehen.
- Vor dem Ziehen des Netzsteckers immer darauf achten, dass die Hände trocken sind.
- Vermeiden Sie, die Teile zu berühren, wenn sie in Bewegung sind. Um Verletzungen und/oder Schaden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie Haar, Kleidung und Spatel oder andere Küchenutensilien während des Betriebs in sicherer Entfernung halten.

- Das Gerät nie mit einem Scheuerschwamm reinigen. Wischen Sie es mit einem warmen feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsoberfläche hängen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Kabel beschädigt ist. Im Fall einer Beschädigung muss das Kabel von einem Fachmann durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder seinen Kundendienststellen erhältlich ist. (Siehe Abschnitt "Kundendienst").
- Das Gerät nicht verwenden, wen es heruntergefallen ist oder sichtbare Zeichen einer Beschädigung aufweist. Den Betrieb unverzüglich einstellen. (Siehe Abschnitt "Kundendienst").
- Der Benutzer darf das Gerät nicht selbst reparieren. Bringen Sie das Gerät für Inspektionen, Reparaturen oder Umtausch in das 'Cuisinart Service Centre'. (Siehe Abschnitt "Kundendienst").'
- Dieses Gerät sollte nur nach der beiliegenden Gebrauchsanleitung benutzt werden. Bitte für spätere Konsultationen aufbewahren.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern oder Erwachsenen verwendet werden, deren fehlende Erfahrung, Produktkenntnisse oder Behinderung eine Gefahr bedeuten könnten, wenn sie nicht vorher korrekt unterwiesen und angemessen beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Produkt spielen.
- Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der Richtlinien 04/108/EWG (elektromagnetische Kompatibilität) und 06/95/EEC (Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln), abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG (CE-Markierung).
- Nur Zubehörteile verenden, die von Cuisinart empfohlen oder vertrieben werden.
- **VORSICHT:** Ein Stecker mit eingebauter Sicherung, der in eine Steckdose von 13 Amp. gesteckt wird, ist ein ernstes Sicherheitsrisiko. Ein solcher Stecker sollte sicher entsorgt werden.
- **VORSICHT:** Plastiktüten über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Um Erstickungsgefahr zu vermeiden von Babys und Kleinkindern fernhalten. Diese Tüten sind kein Spielzeug.
- Nur die empfohlenen Zubehörteile verenden.
- Das Gefriergefäß nicht über Flammen, auf Kochplatten oder im Ofen verwenden. Nicht einer Wärmequelle aussetzen. Nicht im Geschirrspüler reinigen, dies könnte zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.



Das Symbol auf Produkt oder Verpackung besagt, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.

Durch das korrekte Recycling wird möglichen Schäden für die Umwelt und die Gesundheit vorgebeugt, die durch unsachgemäße Behandlung der Produktabfälle entstehen könnten. Weitere Information über die Wiederverwertung von batteriebetriebenen Elektrogeräten erhalten Sie in Ihrer lokalen Gemeindeverwaltung oder bei dem für Sie zuständigen Hausmüllverwertungszentrum.

1. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Cuisinart Ice Cream Deluxe.

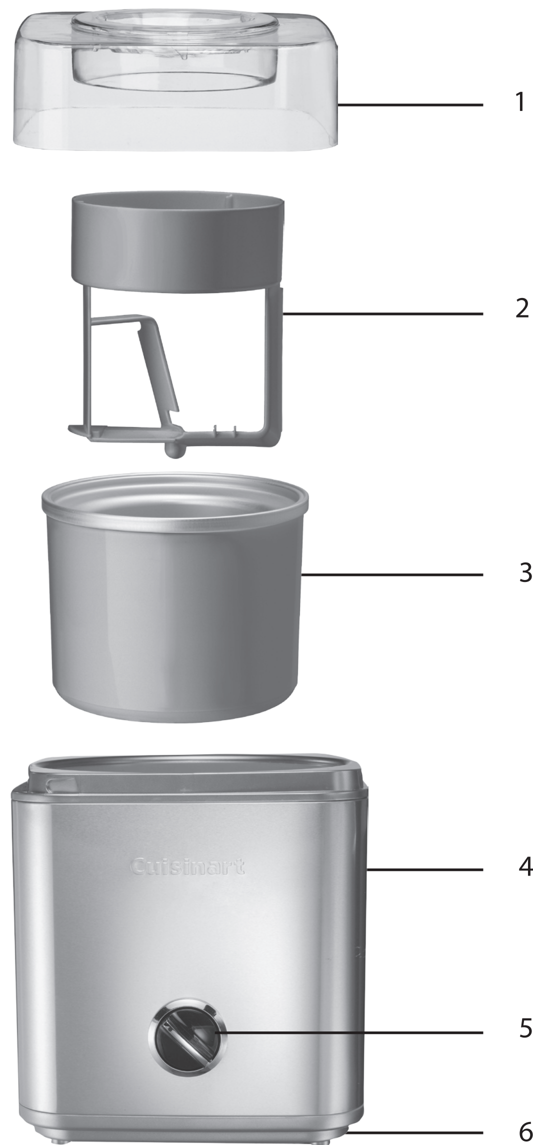
Sinds meer dan 30 jaar streeft Cuisinart ernaar van de beste keukenuitrusting te produceren, zodat zowel koks thuis als pressionele chefs over de nodige werkmiddelen beschikken om hun creativiteit tot uiting te brengen.

Alle Cuisinart-producten zijn ontworpen met als doel een buitengewoon lange levensduur en een grote gebruikersvriendelijkheid te verschaffen, naast uitstekende prestaties elke dag opnieuw. Dat is de reden waarom ze ondertussen worden beschouwd als de toonaangevende machines in hun domein door chefs over de hele wereld.

Wat u ook moet koken, doe het met Cuisinart.

2. PRODUCTBESCHRIJVING

1. Gemakkelijk vergrendelend deksel
2. Mengarm
3. 2L Diepvrieskom
4. Behuizingsbasis
5. Aan/uit-schakelaar
6. Rubberen voeten



Lees alle instructies grondig door vooraleer u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats als referentiemateriaal voor achteraf.

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

A. De Diepvrieskom klaarmaken

- De diepvrieskom moet volledig bevroren zijn vooraleer u begint. Vooraleer de kom te bevriezen moet u deze afwassen en afdrogen. Wikkel de kom in een plastic zak om diepvriezerverbranding te voorkomen. De vereiste tijdsduur om de kom in de diepvriezer te bevriezen is afhankelijk van de temperatuur van uw diepvriezer.
- In het algemeen moet de diepvriestijd minimum 12 uur bedragen, met een diepvriezertemperatuur van -17°C of kouder. Om te bepalen of de kom volledig bevroren is, moet u er mee schudden. Als u geen vloeistof hoort bewegen, is de koelvloeistof bevroren.
- We raden u aan de diepvrieskom achter in uw diepvriezer te plaatsen waar de laatste temperatuur heerst. Plaats de diepvrieskom op een vlak oppervlak rechtop voor een gelijkmatige bevriezing. Een handige oplossing is van uw diepvrieskom steeds achter in de diepvriezer te laten staan. U kunt de kom op elk moment uitnemen voor onmiddellijk gebruik.

B. De Roomijsmachine assembleren

- Haal de diepvrieskom uit de diepvriezer en neem de plastic zak af. Plaats de diepvrieskom in het midden van de basis.

  N.B. De kom zal snel te beginnen ontvriezen na uit de diepvriezer te zijn gehaald, dus moet u deze onmiddellijk gebruiken. Houd uw bereiding klaar vooraleer u de roomijsmachine in elkaar steekt.
- Plaats de mengarm in de diepvrieskom.

  N.B. De arm klikt niet stevig vast, deze rust gewoon in het midden van de kom, met de cirkel naar boven gericht.
- Plaats het deksel op de basis en verdraai het om te doen vastklikken. Het gemakkelijke-vergrendelingsdekselmechanisme zorgt ervoor dat het deksel in meerdere posities op de basis kan blijven rusten.

C. Bevroren desserts of drankjes maken

- Voor de beste resultaten moet u de ingrediënten in een container bereiden waarmee u gemakkelijk kunt gieten.
- Til de schakelaar op tot de ON (aan)-stand, waarna de diepvrieskom begint te draaien.
- Giet de ingrediënten rechtstreeks door het deksel. Vul de diepvrieskom niet hoger dan 2cm van de bovenzijde, aangezien het volume van de ingrediënten zal toenemen tijdens het diepvriesproces.
- Bevroren desserts of drankjes zullen in 20-30 minuten klaar zijn. De duur zal afhangen van het recept en het volume van het dessert of het drankje dat u aan het bereiden bent. Als u een stevigere consistentie wenst, schep het dessert of het drankje dan over in een luchtdichte container en bewaar deze in de diepvriezer gedurende 2 of meer uur.

  N.B. Als de roomijs vast blijft hangen aan de bovenzijde van de mengarm, stop de machine dan kortstondig en gebruik een spatel om het ijs van de arm te scheppen en terug in de diepvrieskom te deponeren

  N.B. Bewaar de bevroren desserts of drankjes niet in de diepvrieskom. Desserts en drankjes blijven plakken aan de zijkant van de diepvrieskom en kunnen de kom beschadigen, schep ze steeds over in een luchtdichte plastic container.

D. De Roomijsmachine uit elkaar nemen

- Neem het deksel van het huis door het lichtjes uit zijn vergrendelde positie te verdraaien en op te lichten.
- Hef de mengarm voorzichtig uit, gevolgd door de diepvrieskom. Dien het ijs op of schep het voor een stevigere textuur in een luchtdichte container en plaats deze in de diepvriezer.

E. Hints & Tips

- Uw recept mag niet meer dan 1,5 liter vloeistof bevatten, aangezien het in volume zal toenemen.
- De verwerkingstijd is afhankelijk van het recept, de gemaakte hoeveelheid dessert en de temperatuur van de gebruikte ingrediënten. Alle recepten nemen 15 tot 30 minuten in beslag.
- Sommige recepten gebruiken voorgekookte ingrediënten. Voor de beste resultaten moet het mengsel een nacht worden gekoeld vooraleer te gebruiken.

- Voorafgaand aan het bevriezen kunnen de meeste gemengde recepten in de koelkast worden bewaard gedurende maximum 3 dagen (afhankelijk van de gebruiksdatum van de gebruikte ingrediënten)
- Uw Ice Cream Deluxe maakt roomijs met gebruikmaking van verse natuurlijke ingrediënten, dat wil zeggen zonder bewaarmiddelen zoals bij in de handel verkrijgbaar roomijs. Bijgevolg moet het niet dezelfde harde consistentie hebben, maar voor een stevigere consistentie kunt u het dessert overscheppen in een luchtdichte container en bewaren in de diepvriezer gedurende minstens 2 uur vooraleer u het opdient.
- Hoe hoger het vetgehalte, hoe rijker en romiger het resultaat echter zal zijn. Vervangmiddelen met lager vetgehalte kunnen de smaak, consistentie en textuur van het dessert veranderen. Bij het vervangen van ingrediënten moet u zorgen dat u dezelfde hoeveelheid van het vervangproduct gebruikt als de vereiste oorspronkelijke ingrediënt.
- U kunt de voorziene suiker ook vervangen door kunstmatige zoetstoffen. Als het recept vooraf moet worden gekookt, voeg de zoetstof dan toe na voltooiing van het opwarmingsproces (de ingrediënten werden gekookt). Roer het mengsel grondig door elkaar om de zoetstof op te lossen.
- Bij het maken van sorbet moet u de rijpheid en de zoetheid van het fruit testen vooraleer u begint. Het diepvriesproces vermindert de zoetheid van het fruit zodat het niet even zoet zal proeven als het receptmengsel. Als het fruit wrang smaakt, voeg dan suiker toe aan het recept. Als het fruit heel rijp of zoet is, verminder dan de hoeveelheid suiker in het recept.
- Vul de mengkom niet hoger dan 2cm van de bovenrand. Houd hier rekening mee als u extra ingrediënten via het deksel wenst bij te voegen.
- Goed gekoelde ingrediënten vereisen kortere mengtijden.
- De mengtijdsuggesties kunnen variëren afhankelijk van ingrediënten en recepttype.
- Ingrediënten zoals chocoladeschilfers en noten moeten worden toegevoegd ongeveer 5 minuten vooraleer het recept klaar is.
- Zodra het dessert of drankje begint op te stijven, kunt u de ingrediënten via het deksel bijvoegen.
- Hazelnoten of andere gelijkaardige ingrediënten moeten vooraf worden fijngestampt.

4. REINIGING & ONDERHOUD

- Trek de stekker steeds uit vooraleer u het apparaat schoonmaakt.
- Om de basis schoon te maken moet u deze afvegen met een vochtige doek en afdrogen. Gebruik nooit schuurproducten en dompel ook niet onder in water.
- Om de diepvrieskom, het deksel en de mengarm te reinigen, met de hand afwassen in warm zeepwater en grondig afdrogen vooraleer op te bergen. Niet in de vaatwasmachine plaatsen. Gebruik nooit schuurproducten of werktuigen zoals schuursponsjes aangezien de diepvrieskom hierdoor beschadigd kan raken.
- Plaats de diepvrieskom niet in de diepvriezer als de kom nat is. Bewaar het deksel, de mengarm of de basis niet in de diepvriezer. U kunt de mengkom in de diepvriezer bewaren, rechtop staand voor een handig en onmiddellijk gebruik. Wikkel de kom vooraleer het invriezen in een plastic zak om diepvriezerverbranding te voorkomen.
- Bewaar diepgevroren desserts niet in de diepvrieskom. Schep desserts over in een luchtdichte container voor langere opslag in de diepvriezer.

N.B. Het roomijs zal zijn zachte consistentie verliezen en opstijven na opslag in de diepvriezer.

5. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Volg deze veiligheidsvoorschriften steeds zorgvuldig bij gebruik van dit apparaat om persoonlijke kwetsuren of schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt zoals beschreven in deze gebruiksinstructies.

- Dompel de behuizingsbasis niet onder in water of enige andere vloeistof en plaats ze ook niet in een vaatwasmachine. Koppel het toestel los van het stopcontact en maak het schoon met een vochtige doek. Droog het apparaat grondig af vooraleer het te herbruiken.
- Koppel het apparaat steeds onmiddellijk los na gebruik.
- Trek de stekker steeds uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, vooraleer u onderdelen aanbrengt of wegneemt en vooraleer u het apparaat schoonmaakt.
- Koppel de stekker nooit los door aan het netsnoer te trekken.
- Zorg dat uw handen steeds droog zijn vooraleer u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen,

haar, kledij en spatels en andere werktuigen uit de buurt tijdens het gebruik om het risico van kwetsuur en/of schade aan het apparaat te verkleinen.

- Gebruik nooit een schuursponsje om het apparaat te reinigen. Veeg schoon met een warme en vochtige doek.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of van het werkoppervlak hangen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. In geval van beschadiging moet het snoer worden vervangen door een specifieke kabel verkrijgbaar bij de fabrikant of zijn herstellingsagent. (Zie het hoofdstuk "UK After Sales Service").
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is of tekenen van beschadiging vertoont. Zet het gebruik onmiddellijk stop. (Zie het hoofdstuk «UK After Sales Service»).
- Geen enkele herstelling kan door de gebruiker zelf worden uitgevoerd. Breng het apparaat terug naar het 'Cuisinart Service Centre' voor inspectie en herstelling of vervanging. (Zie het hoofdstuk «UK After Sales Service»).
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze instructies voor gebruik. Bewaar deze instructies als referentiemateriaal voor achteraf.
- Uitsluitend bedoeld voor binnenhuisgebruik.
- Uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door volwassenen of kinderen die door hun gebrek aan ervaring, productkennis of handicap een gevaar kunnen veroorzaken, tenzij deze correcte instructies hebben gekregen en het toestel onder toezicht gebruiken.
- Kinderen moeten steeds onder toezicht worden gehouden om zeker te zijn dat zij niet spelen met dit product.
- Dit apparaat voldoet aan de basisvereisten van de richtlijnen 04/108/EEG (Elektromagnetische compatibiliteit) en 06/95/EEG (Veiligheid van de elektrische huishoudapparaten), aangepast door de richtlijn 93/68/EEG (CE-merk).
- Gebruik geen andere hulpstukken dan deze aanbevolen of verkocht door Cuisinart.
- **WAARSCHUWING:** Een afgesneden stekker in een stopcontact van 13amp gestoken is een ernstig veiligheidsrisico. Zorg dat de afgesneden stekker op een veilige wijze wordt opgeruimd.
- **WAARSCHUWING**: Polyethyleen zakken over product of verpakking kunnen gevaarlijk zijn. Om verstikkingsgevaar te voorkomen deze verpakking uit de buurt van baby's en kinderen houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.
- Gebruik geen andere hulpstukken dan deze aanbevolen door Cuisinart
- Gebruik de diepvrieskom niet op vlammen, hete platen of in ovens. Stel deze niet bloot aan hittebronnen. Was de kom niet af in de vaatwasmachine; doet u dit toch, dan bestaat er gevaar voor brand, elektrische schok of kwetsuur.



Het symbool op het product of op zijn verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het naar het gepaste verzamelpunt worden gebracht voor recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

Door te zorgen dat dit product op correcte wijze wordt opgeruimd helpt u potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen, welke anders kunnen veroorzaakt worden door ongepaste afvalbehandeling van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recyclage van dit product kunt u best contact opnemen met uw plaatselijke overheidsdienst of de plaatselijke huisvuilverwerkingsdienst.

1. INTRODUZIONE

Complimenti! Avete comprato un Cuisinart Ice Cream.

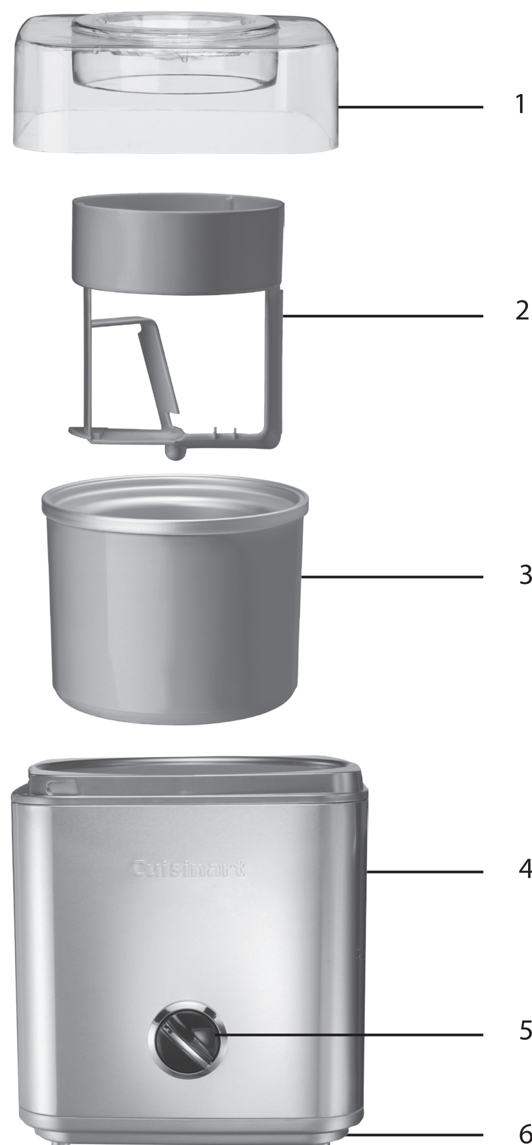
Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è produrre elettrodomestici di assoluta avanguardia, affinché casalinghe e professionisti possano disporre dei migliori strumenti per esprimere la loro creatività.

Tutti i prodotti Cuisinart sono fabbricati per avere una durata eccezionale. Vengono progettati per essere facili da usare e per offrire sempre, giorno dopo giorno, eccellenti prestazioni. Oggi, i più grandi chef di tutto il mondo considerano questi prodotti come veri e propri punti di riferimento.

Qualsiasi ricetta sarà solo migliore con Cuisinart.

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.

1. Coperchio di facile chiusura
2. Braccio mescolatore
3. Recipiente accumulatore di freddo della capacità di 2 l
4. Base dell'apparecchio
5. Pulsante on/off
6. Piedini in gomma



Leggere attentamente tutte le spiegazioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservarle per eventuale futura consultazione.

3. ISTRUZIONI PER L'USO.

A. Preparare il recipiente accumulatore di freddo.

- Il recipiente accumulatore di freddo deve essere completamente raffreddato prima di poter essere utilizzato. Prima di raffreddare, lavare e asciugare il recipiente. Avvolgerlo in un sacchetto di plastica per evitare ustioni da freddo. Il tempo necessario per raffreddare il recipiente accumulatore di freddo dipende dalla temperatura del congelatore.
- Se la temperatura del congelatore è di -17°C, o inferiore, occorrono in genere 12 ore. Scuotere il recipiente per controllare se è completamente raffreddato. Se non si sente alcun rumore di liquido, il recipiente è completamente gelato.
- Consigliamo di mettere il recipiente accumulatore di freddo nella parte posteriore del congelatore, dove la temperatura è più bassa. Posizionare il recipiente accumulatore di freddo su una superficie piana in posizione verticale, in modo da raffreddarlo uniformemente. Per maggiore praticità, lasciare il recipiente accumulatore di freddo sempre nel congelatore. Sarà così sempre pronto per essere utilizzato.

B. Assemblare la sorbettiera.

- Estrarre il recipiente accumulatore di freddo dal congelatore. Togliere il sacchetto di plastica. Posizionare il recipiente accumulatore di freddo al centro della base.

  N.B. Il recipiente comincia a scongelare rapidamente una volta tolto dal congelatore, quindi deve essere utilizzato immediatamente. La vostra ricetta deve essere pronta prima di assemblare la sorbettiera.
- Inserire il braccio mescolatore nel recipiente accumulatore di freddo.

  N.B. Il braccio non si incastra in modo rigido, resta solo in posizione al cento del recipiente.
- Posizionare il coperchio sulla base. Ruotare fino a bloccarlo. Il facile meccanismo di blocco permette al coperchio di essere inserito sulla base in molte posizioni.

C. Preparare dessert o bevande ghiacciate.

- Per ottenere risultati ottimali, preparare gli ingredienti in un contenitore da cui potranno poi essere versati facilmente.
- Mettere quindi il pulsante su ON; il recipiente accumulatore di freddo comincerà a girare.
- Versare immediatamente gli ingredienti attraverso il coperchio. Riempire il recipiente accumulatore di freddo fino ad un'altezza massima di 2 cm al di sotto del bordo, dato che il processo di congelamento fa aumentare il volume degli ingredienti.
- Dessert o bevande ghiacciate saranno pronti in 20-30 minuti. Il tempo dipende dalla ricetta e dal volume del dessert o della bevanda da preparare. Se si desidera ottenere una consistenza più compatta, versare il dessert o la bevanda in un contenitore ermetico, da mettere in congelatore per 2 ore o più a lungo.

  N.B. Se della crema gelata si attacca al braccio mescolatore, interrompere brevemente il funzionamento dell'apparecchio e, con una spatola, staccare la crema dal braccio per farla ricadere nel recipiente accumulatore di freddo.

  N.B. Non conservare dessert o bevande ghiacciate nel recipiente accumulatore di freddo. Si attaccherebbero infatti alle pareti del recipiente e lo danneggerebbero. Versare sempre il preparato in un contenitore ermetico in plastica.

D. Smontare la sorbettiera.

- Togliere il coperchio dall'apparecchio ruotandolo leggermente, per sbloccarlo, e sollevandolo.
- Sollevare delicatamente il braccio mescolatore e, successivamente, il recipiente accumulatore di freddo. Servire il gelato preparato o, per ottenere una consistenza più compatta, trasferire il preparato in un recipiente ermetico da mettere in congelatore.

E. Consigli e accorgimenti

- La ricetta non deve prevedere più di 1,5 litri di liquido, dato che il volume è destinato ad aumentare.
- Il tempo di preparazione dipende dalla ricetta, dalla quantità preparata e dalla temperatura degli ingredienti utilizzati. Tutte le ricette presente nel presente libretto hanno una durata compresa fra 15 e 30 minuti.
- Per alcune ricette si utilizzano ingredienti precotti. Per ottenere risultati ottimali, è preferibile raffreddare il miscuglio per una notte prima di utilizzarlo.

- Prima di congelare il preparato, il miscuglio deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 3 giorni (in funzione della data di conservazione degli ingredienti utilizzati).
- La sorbettiera Ice Cream Deluxe produce gelati fatti con ingredienti naturali freschi, senza i conservanti presenti nei gelati confezionati. Non avranno quindi la stessa consistenza compatta. Se si desidera ottenere una consistenza più compatta, versare il gelato in un contenitore ermetico, da mettere in congelatore per 2 ore, o più a lungo, prima di servire.
- Tuttavia, ad un tenore di grassi più elevato, corrisponde un gelato più ricco e cremoso. Utilizzando ingredienti light, sapore e consistenza del vostro dessert possono essere diversi. Se si sostituiscono gli ingredienti previsti in una ricetta, controllare attentamente di usare la stessa quantità prevista per gli ingredienti originali.
- È possibile anche sostituire lo zucchero con del dolcificante. Se la ricetta deve essere precotta, aggiungere il dolcificante dopo aver scaldato gli ingredienti (dopo averli cotti). Mescolare in modo omogeneo in modo da sciogliere il dolcificante.
- Quando si prepara del sorbetto, controllare grado di maturazione e dolcezza prima di iniziare la ricetta. Il congelamento riduce la quantità di zucchero del frutto. Una volta preparato, quindi, non sarà più dolce come all'inizio. Se il frutto è di sapore aspro, aggiungere zucchero al preparato. Se il frutto è molto maturo o dolce, ridurre la quantità di zucchero prevista per la ricetta.
- Riempire il recipiente accumulatore di freddo fino ad un'altezza massima di 2 cm al di sotto del bordo. Considerare questo aspetto se si desidera aggiungere altri ingredienti.
- Gli ingredienti ben raffreddati devono essere miscelati per un tempo minore.
- Il tempo di miscelazione può variare in funzione degli ingredienti e dei tipi di ricetta.
- Ingredienti come gocce di cioccolato o nocciole devono essere aggiunti circa 5 minuti prima della fine della ricetta.
- Quando il dessert o la bevanda comincia a ispessire, aggiungere gli ingredienti dal coperchio.
- Le nocciole, o altri ingredienti simili, devono essere prima macinate.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo.
- Per pulire la base, usare un panno umido. Asciugare. Non usare mai prodotti abrasivi e non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Per pulire il recipiente accumulatore di freddo, il coperchio e il braccio mescolatore, usare acqua tiepida e detersivo. Asciugare con cura le diverse componenti prima di riporle. Non mettere questi elementi nel lavastoviglie. Non usare mai spugne o utensili abrasivi, che danneggerebbero il recipiente.
- Se bagnato, non mettere il recipiente accumulatore di freddo nel congelatore. Non conservare coperchio, braccio mescolatore o base nel congelatore. È possibile conservare il recipiente accumulatore di freddo in congelatore, in posizione verticale, per essere sempre pronto all'uso. Prima, avvolgerlo in un sacchetto di plastica per evitare ustioni da freddo.
- Non conservare i dessert ghiacciati nel recipiente accumulatore di freddo. Per conservarli più a lungo in congelatore, versare i dessert in un contenitore ermetico.

  N.B. Conservato in congelatore, il gelato perde la consistenza morbida e si indurisce.

5. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Osservare sempre le presenti istruzioni di sicurezza quando si utilizza questo apparecchio. Saranno così evitati incidenti, infortuni o danni alla sorbettiera. Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente secondo le presenti istruzioni per l'uso.

- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua o altro liquido. Non metterlo in lavastoviglie. Staccare la base dalla presa di corrente e pulirla con un panno umido. Lasciatela asciugare completamente prima di utilizzarla nuovamente.
- Staccate sempre subito l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato.
- Staccare sempre la presa di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non viene usato, prima di aggiungervi degli accessori e prima di pulirlo.
- Non staccare mai la presa elettrica tirando il filo elettrico.
- Controllare che le mani siano sempre asciutte prima di togliere la presa elettrica.
- Evitare di toccare le parti mobili. Durante il funzionamento della sorbettiera, prestare la massima attenzione affinché mani, vestiti, spatole o altri utensili rimangano a debita distanza,

in modo da evitare qualsiasi incidente, infortunio e/o danno all'apparecchio.

- Non utilizzare mai spugnette abrasive per pulire l'apparecchio. Utilizzare un panno inumidito con poca acqua tiepida.
- Non lasciare che il filo elettrico della sorbettiera passi sopra il bordo del tavolo o della superficie di lavoro.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo risulta danneggiato. Se danneggiato, il cavo deve essere sostituito da un elettricista qualificato, dal fabbricante o dal suo servizio assistenza. (Vedere sezione «Servizio assistenza nel Regno Unito»)
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se presenta danni apparenti. Interrompere immediatamente l'utilizzo. (Vedere sezione «Servizio assistenza nel Regno Unito»)
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente. Riportare l'apparecchio al «Centro Assistenza Cuisinart». Sarà controllato, riparato o sostituito. (Vedere sezione «Servizio assistenza nel Regno Unito»)
- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente secondo le presenti istruzioni per l'uso. Conservarle per eventuale futura consultazione.
- L'apparecchio non deve assolutamente essere utilizzato all'esterno.
- Unicamente per utilizzo domestico.
- Il presente apparecchio non deve essere utilizzato da persone (adulti e bambini) prive della necessaria esperienza e conoscenza del prodotto, o la cui invalidità può rappresentare un pericolo, a meno che non siano state adeguatamente istruite e vengano debitamente controllate durante l'utilizzo.
- I bambini devono sempre essere sorvegliati per controllare che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme ai requisiti essenziali delle direttive 04/108/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 06/95/CEE (sicurezza degli elettrodomestici), emendate dalla direttiva 93/68/CEE (marcatura CE).
- Utilizzare solo componenti vendute o raccomandate da Cuisinart.
- **ATTENZIONE:** Una spina che è stata tolta e inserita in una presa da 13 amp. può costituire un grave pericolo. Controllare che la presa tolta sia eliminata rispettando le misure di sicurezza.
- **ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata dei bambini. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati.
- Non utilizzare il recipiente accumulatore di freddo su fuoco, piastre calde o forni. Non esporre l'apparecchio a fonti di calore. Non lavare il recipiente in lavastoviglie, a causa del rischio di incendio, scossa elettrica o infortunio.

Il simbolo  apposto sul prodotto e sull'imballaggio indica che l'apparecchio non può essere trattato come un rifiuto domestico. Deve essere smaltito in un apposito centro raccolto per apparecchi elettrici ed elettronici.

Controllando che il prodotto venga eliminato correttamente, eviterete tutte conseguenze potenzialmente nefaste sull'ambiente e sulla salute umana, causate da un'eventuale manipolazione errata di questo tipo di rifiuti. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare i servizi comunali di nettezza urbana o il più vicino centro di raccolta e smaltimento.

1. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades! Acaba de adquirir una sorbetera Cuisinart Ice Cream Deluxe

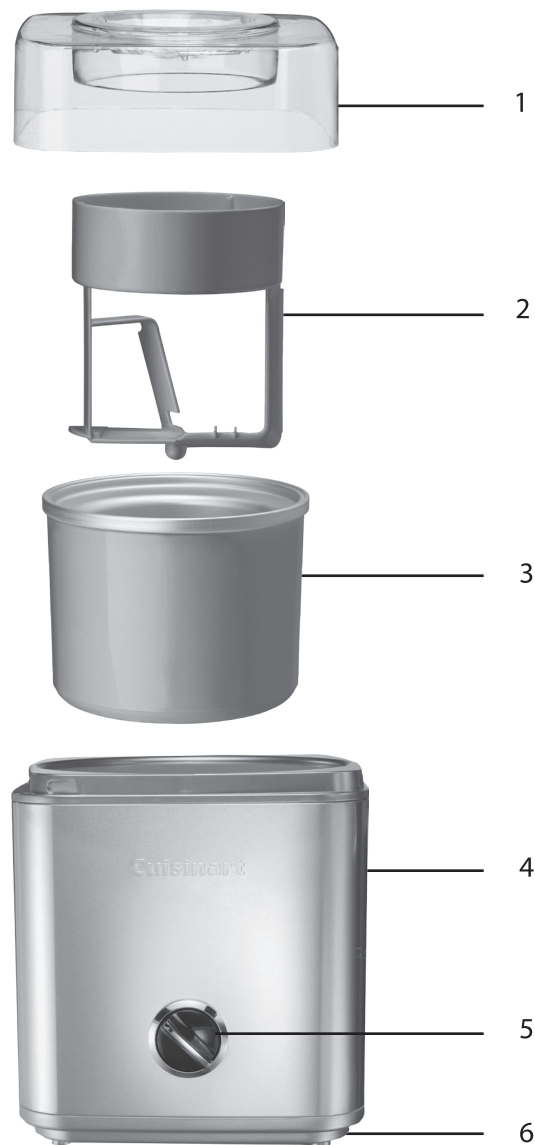
Desde hace más de treinta años, el objetivo de Cuisinart es fabricar los electrodomésticos más refinados, para que las amas de casa y los profesionales dispongan de las mejores herramientas para expresar su creatividad.

Todos los productos Cuisinart están fabricados para lograr una duración excepcionalmente larga. Están diseñados para facilitar su manipulación y ofrecer excelentes prestaciones día tras día. Los chefs y cocineros del mundo entero los consideran productos de referencia.

Cualquier cosa que cocine estará mejor con Cuisinart.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Tapadera fácil de bloquear
2. Brazo mezclador
3. Recipiente acumulador de frío de 2 l.
4. Base
5. Botón encendido / apagado
6. Patas de caucho



Lea atentamente todas las explicaciones antes de utilizar el aparato. Conserve estas instrucciones por si necesitara consultarlas de nuevo.

3. MODO DE EMPLEO.

A. Preparar el recipiente acumulador de frío.

- El recipiente acumulador de frío debe estar completamente frío antes de empezar a utilizarlo. Antes de ponerlo a enfriar, lávelo y séquelo. Envuélvalo en una bolsa de plástico para evitar quemarse con el frío. El tiempo que necesitará el recipiente acumulador para enfriarse depende de la temperatura de su congelador.
- Cuando la temperatura del congelador es de -17°C o inferior, en general se necesitan 12 horas. Para saber si el recipiente está completamente frío, sacúdalo. Si no escucha moverse el líquido, es porque está totalmente congelado.
- Le recomendamos que coloque el recipiente acumulador de frío en la parte trasera de su congelador, donde la temperatura es más fría. Coloque el recipiente acumulador de frío sobre una superficie plana y en posición vertical, para que se enfríe de manera uniforme. Para más facilidad, deje el recipiente acumulador de frío de forma permanente en el congelador. De esta forma, siempre estará listo para su uso.

B. Montar la sorbetera.

- Retire el recipiente acumulador de frío del congelador y retire la bolsa de plástico. Coloque el recipiente acumulador de frío en el centro de la base.

  NOTA: El recipiente va a empezar a descongelarse muy rápidamente cuando lo saque del congelador, por lo que debe utilizarlo de forma inmediata. La receta debe estar lista antes de montar la sorbetera.
- Coloque el brazo mezclador en el recipiente acumulador de frío.

  NOTA: El brazo no encaja de forma rígida, simplemente debe colocarlo en el centro del recipiente.
- Coloque la tapadera sobre la base y gírela para que quede bloqueada. El mecanismo de bloqueo es muy sencillo y permite colocar la tapadera sobre la base en múltiples posiciones.

C. Preparar postres o bebidas heladas.

- Para obtener mejores resultados, prepare los ingredientes en un recipiente desde el cual pueda trasladarlos rápidamente.
- Coloque el botón en posición ON y el recipiente acumulador de frío empezará a girar.
- Añada inmediatamente los ingredientes a través de la tapadera. Llene el recipiente acumulador de frío hasta una altura máxima de 2 cm por debajo del borde, pues el proceso de congelación hará aumentar el volumen de los ingredientes.
- Los postres o las bebidas heladas estarán listos en 20-30 minutos. El tiempo dependerá de la receta y del volumen del postre o de la bebida que esté preparando. Si desea obtener una consistencia más firme, transvase el postre o la bebida a un recipiente hermético y déjelo en el congelador durante dos horas o más.

  NOTA: Si la nata se pega al brazo mezclador, detenga brevemente la máquina y, con ayuda de una espátula, despegue la nata del brazo para volverla a meter en el recipiente acumulador de frío.

  NOTA: No conserve los postres o las bebidas heladas en el recipiente acumulador de frío. Se pegarían a las paredes del recipiente y lo dañarían. Trasvase siempre sus recetas a un recipiente hermético de plástico.

D. Desmontar la sorbetera

- Retire la tapadera girándola ligeramente para que se desbloquee y levántela.
- Levante con cuidado el brazo mezclador y retire el recipiente acumulador de frío. Sirva el helado o, para obtener una textura más firme, traslade la preparación a un recipiente hermético que dejará en el congelador.

E. Trucos

- Su receta no debe incluir más de 1,5 litros de líquido, pues su volumen aumentará.
- El tiempo de preparación depende de la receta, de la cantidad preparada y de la temperatura de los ingredientes utilizados. Todas las recetas que figuran en este libro tienen una duración de entre 15 y 30 minutos.
- Algunas recetas utilizan ingredientes precocinados. Para obtener mejores resultados, es preferible enfriar la mezcla durante una noche antes de utilizarla.

- Antes de congelar la preparación, puede conservar la mezcla en la nevera durante un máximo de tres días (en función de la fecha de caducidad de los ingredientes utilizados).
- La sorbetera Ice Cream Deluxe fabrica helados a partir de ingredientes naturales frescos, es decir, sin los conservantes que incluyen los helados de marcas comerciales. Por lo tanto, su consistencia no será tan firme. Si desea obtener una consistencia más firme, trasvase el helado a un recipiente hermético y déjelo en el congelador durante dos horas o más antes de servirlo.
- Cuanto más grasos sean los ingredientes, más rico y cremoso será el helado. Si utiliza ingredientes light, es posible que se modifique el sabor, la consistencia y la textura del postre. Cuando sustituya los ingredientes previstos en una receta, procure utilizar cantidades idénticas a las que figuran en la misma.
- También puede sustituir el azúcar por edulcorante. Si su receta requiere ingredientes precocinados, añada edulcorante después de haber calentado los ingredientes (una vez estén cocinados). Mezcle de forma homogénea la preparación para disolver el edulcorante.
- Cuando prepare un sorbete, verifique el grado de madurez y el contenido en azúcar de la fruta antes de empezar a prepararlo. La congelación reduce el contenido en azúcar de la fruta. Por lo tanto, una vez preparada estará menos azucarada. Si la fruta tiene un sabor ácido, añada azúcar a su preparación. Si la fruta está muy madura o azucarada, reduzca la cantidad de azúcar prevista para la receta.
- Llene el recipiente acumulador de frío hasta una altura máxima de 2 cm por debajo del borde. No olvide estas instrucciones si desea añadir otros ingredientes.
- Si ha enfriado previamente los ingredientes, deberá mezclarlos durante menos tiempo.
- El tiempo de mezclado puede variar en función de los ingredientes y los tipos de receta.
- Los ingredientes como virutas de chocolate y avellanas deben añadirse unos cinco minutos antes de terminar la receta.
- Cuando el postre o la bebida se empiece a espesar, añada estos ingredientes a través de la tapadera.
- Las avellanas y otros ingredientes de este tipo deben triturarse previamente.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre la sorbetera antes de limpiarla.
- Para limpiar la base, utilice un trapo húmedo. Luego séquela. No utilice nunca productos abrasivos, ni sumerja la base en agua.
- Para limpiar el recipiente acumulador de frío, la tapadera y el brazo mezclador, utilice agua limpia jabonosa. Seque cuidadosamente las diferentes piezas antes de guardarlas. No lave estos elementos en el lavavajillas. No utilice esponjas o estropajos abrasivos, pues podría dañar el recipiente.
- No meta el recipiente acumulador de frío en el congelador si está mojado. No introduzca la tapadera, el brazo mezclador o la base en el congelador. Puede conservar el recipiente acumulador en el congelador, en posición vertical, para que esté siempre listo para su uso. Antes, envuélvalo en una bolsa de plástico para evitar quemarse con el frío.
- No conserve los postres helados en el recipiente acumulador de frío. Para conservarlos durante más tiempo en el congelador, trasládelos a un recipiente hermético.

NOTA: En el congelador, el helado perderá su consistencia cremosa y se endurecerá.

5. CONSIGNAS DE SEGURIDAD.

Respete siempre las consignas de seguridad cuando utilice este aparato. En caso contrario, podría provocar lesiones o dañar la sorbetera. Este aparato sólo debe utilizarse de la manera descrita en el modo de empleo.

- No la sumerja la base en agua ni en ningún líquido. No la introduzca en el lavavajillas Desenchufe el aparato y límpielo con un paño húmedo. Déjelo secar completamente antes de utilizarlo de nuevo.
- Desenchufe siempre la sorbetera después de utilizarla.
- Desenchufe siempre la sorbetera cuando no la esté utilizando, antes de añadir accesorios o de retirarlos y antes de limpiarla.
- No la desenchufe tirando del cable.
- Séquese bien las manos antes de desenchufar la sorbetera.
- Evite tocar las partes móviles. Cuando haga funcionar la sorbetera, mantenga las manos, ropa, espátulas y otros utensilios a distancia, pues en caso contrario podría provocar lesiones o dañar la sorbetera.
- No utilice nunca un estropajo para limpiarla. Utilice un trapo húmedo impregnado de agua tibia.

- No deje que el cable de la sorbetera cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- No utilice el aparato si el cable ha sufrido daños. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por un electricista homologado por el fabricante o por su servicio técnico. (Vea el apartado «Servicio posventa en el Reino Unido»).
- No utilice el la sorbetera si se ha caído o ha sufrido daños. En ese caso, deje inmediatamente de utilizarla. (Vea el apartado «Servicio posventa en el Reino Unido»).
- El usuario no puede realizar reparación alguna. En caso de necesidad, envíe el aparato al «Cuisinart Service Centre», donde será examinado, reparado o sustituido. (Vea el apartado «Servicio posventa en el Reino Unido»).
- Este aparato sólo debe utilizarse de la manera descrita en este modo de empleo. Conserve este modo de empleo por si necesita consultarlo de nuevo.
- Este aparato está destinado para su uso en interiores.
- Únicamente para uso doméstico.
- Este aparato no debe ser utilizado por adultos o niños cuya falta de experiencia, conocimiento del producto o minusvalía pudiera colocarlos en situación de peligro, salvo que hayan recibido instrucciones adecuadas o estén bajo una vigilancia adecuada.
- Mantenga a los niños bajo vigilancia para evitar que jueguen con el aparato.
- Este aparato cumple con los requisitos de las Directivas 04/108/CEE (compatibilidad electromagnética) y 06/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos), modificadas por la Directiva 93/68/CEE (marcado CE).
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados o vendidos por Cuisinart.
- **ATENCIÓN:** Si cambia el enchufe, la parte que haya retirado puede constituir un grave peligro si alguien la conecta a la red a 13 amp. Compruebe que el enchufe retirado es eliminado de acuerdo con las medidas de seguridad.
- **ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que envuelven el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgos de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Las bolsas no son juguetes.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados.
- No ponga el recipiente acumulador de frío sobre el fuego, una placa caliente o en el horno. No lo exponga a una fuente de calor. No lave el recipiente en el lavavajillas, pues existe riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones.

El símbolo  que figura en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede eliminarse como un residuo doméstico. Debe entregarse en un punto de recogida destinado al reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.

Al comprobar que este producto es eliminado correctamente, evitará todo tipo de consecuencias potencialmente nocivas sobre el medio ambiente y la salud humana debidas a una manipulación inadecuada de este tipo de residuo. Para más información sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con su administración municipal o con el punto limpio más cercano a su domicilio.